Manual de servicio
SelfCooking Center®



Instrucciones de seguridad

Advertencia:
El ajuste incorrecto, una instalación o limpieza deficientes, un servicio o mantenimiento inadecuados así como la reforma del aparato pueden provocar tanto daños materiales como lesiones, incluso de carácter mortal. Por favor, antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, lea detenidamente las instrucciones recogidas en el manual.

Para su seguridad:
No almacene ni utilice gases o líquidos inflamables cerca del aparato.

Cómo comportarse en caso de constatar olor a gas:
- Cierre inmediatamente la alimentación de gas
- No toque ninguno de los componentes de conexión eléctrica
- Cerciórese de que el lugar de emplazamiento del aparato disponga de una buena ventilación
- Evítense las llamas abiertas y la formación de chispas
- Utilice un teléfono externo para informar al correspondiente proveedor de gas (si no consigue contactar con el proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos responsable de su localidad).

RESET GAS

„RESET“ (sólo para aparatos de gas)
En caso de funcionamiento anómalo del quemador, en el display se visualizara el mensaje „RESET GAS“. Tras 15 segundos se disparará también la alarma acústica. Si pulsa ahora sobre el display „RESET GAS“ el proceso de encendido automático arranca nuevamente. Si el mensaje „RESET GAS“ no vuelve a visualizarse tras unos 15 segundos, esto significa que la llama arde en el quemador y que el aparato vuelve a funcionar correctamente.
Si el mensaje sigue visualizándose en el display a pesar de haberlo pulsado repetidas veces, solicite la intervención del servicio técnico.

Estimado cliente

Le felicitamos por haberse decidido por el nuevo SelfCooking Center®. Con la adquisición del SelfCooking Center® inicia para Usted una nueva era en el mundo de la cocina. Gracias al concepto visual de compresión inmediata que incorpora el SelfCooking Center® obtendrá extraordinarios resultados en un dos por tres, prácticamente sin necesidad de tener que aprenderse de memoria el manual y sin los costos prohibitivos asociados con cursos y programas de instrucción.

Seleccione en el modo SelfCooking el género a cocinar, pulse una tecla y listo, el resultado de cocción coincidirá siempre con sus preferencias. La entrada convencional de la temperatura, duración y humedad, la complicada programación de los procesos, la constante vigilancia y tantas otras tareas rutinarias desaparecen por completo.

Por supuesto que SelfCooking Center® le pone también a disposición la amplia serie de posibilidades que le ofrece el vaporizador combinado más perfecto.

El concepto de fácil operación del modo de programación le permite además crear sus propios programas de cocción con extraordinaria rapidez y a tenor de su gusto.

Concedemos un plazo de garantía de 12 meses a partir de la fecha indicada en la factura. Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal ni de las bombillas, como tampoco el deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta empleo o mantenimiento inadecuados o descalcificación y reparación deficientes.

Para que pueda beneficiarse al máximo del gran abanico de posibilidades que le ofrece el SelfCooking Center® aconsejamos lea detenidamente este manual de instrucciones de servicio.

Le deseamos mucho éxito y que se divierta cocinando con el SelfCooking Center®.

Cordialmente
RATIONAL AG

Distribuidor	**Instalador**
	Fecha de instalación: ____________

Nuestro servicio de asistencia técnica está a su disposición los 7 días de la semana. En caso necesario contacte con : +49 8191 327333.

Para consultas relacionadas con aplicaciones llame a la RATIONAL ChefLine®: +49 8191 327300

Sujeto a modificaciones que supongan un adelanto técnico.

Índice

Índice





Instrucciones generales / Para su seguridad

Por favor, dedique un poco de tiempo a la lectura detenida de las instrucciones de seguridad y operacionales recogidas en este manual.

Conserve el manual cuidadosamente y manténgalo accesible en todo momento a los usuarios del aparato.

Este aparato se presta únicamente para la cocción de alimentos en el sector de la gastronomía comercial. Su empleo en cualquier propósito ajeno al anteriormente indicado será considerado como uso indebido y, por lo tanto, peligroso.

Antes de utilizar el aparato cerciórese de que no hayan quedado restos de detergente y abrillantador dentro del horno. Elimine posibles restos de detergente y abrillantador y enjuague bien el interior del horno con la ducha de mano.

La operación del aparato se efectuará exclusivamente con las manos. Todo daño imputable al empleo de objetos afilados, puntiagudos u otro, provoca la invalidez de los derechos a reclamación por garantía.

El empleo del aparato se confiará exclusivamente a usuarios debidamente capacitados.

Es obligación del explotador del aparato mantener al personal operador bien instruido en materia de seguridad haciéndoles participar regularmente en los correspondientes cursillos o programas de seguridad.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato, el explotador se encargará de que el personal participe con regularidad en los correspondientes programas de capacitación.

Comprobación diaria antes de proceder a la conexión del aparato

- Bloquear la chapa deflectora arriba y abajo.
- Bloquear el bastidor de enganche o el bastidor móvil de carga múltiple en el horno conforme a lo prescrito por las normas.

Información general

- Tenga presente: el incremento de temperatura de la puerta de cristal, del revestimiento exterior y de los componentes anexados puede superar los 60°C.
- Evite colocar focos de calor (p. ejemplo: planchas, freidoras, etc.) cerca del aparato.
- Si por algún motivo interrumpe prolongadamente la operación del aparato, no olvide cerrar la llave de paso del abastecimiento central para cortar fiablemente la alimentación de agua. Corte también la alimentación central de energía (gas o corriente) al aparato.

Si los aparatos de sobremesa se colocan sobre una base original estándar, p. ejemplo: armario inferior del fabricante, el último rack quedará a una altura de trabajo máxima de 1600 mm.

ADVERTENCIA – Cuando se trabaja con contenedores llenos de líquido o se cargan con alimentos que se derriten durante la cocción, se introducirán sólo a una altura que permita al usuario ver directamente el contenido de los contenedores insertados en el rack. Con el aparato se incluyen las correspondientes pegatinas de advertencia.



Atención

- **Precaución Vahos calientes (peligro de quemaduras)**
- **Precaución Los contenedores y las parrillas se calientan mucho.**
- **Cerciórese de que el bloqueo del bastidor móvil de carga múltiple coincida con lo prescrito por las normas.**

Visualización de los displays

Para evitar un consumo inútil de energía la intensidad de visualización de los displays disminuye automáticamente en dos etapas durante el servicio del aparato. La primera reducción ocurre 10 minutos tras la conexión del aparato, la segunda tras otros 10 minutos. Tan pronto abra la puerta del horno o vuelva a tocar el display, dispondrá de nuevo automáticamente de visualización a plena intensidad.

Si su aparato lleva más de 20 minutos conectado sin que se haya seleccionado un modo de cocción o la función CleanJet, el modo de ahorro de energía se activa automáticamente y en el display se visualiza solamente la hora actual.

Sólo para aparatos de gas

- Si el aparato está instalado por debajo de una campana extractora, se mantendrá ésta conectada mientras el aparato esté funcionando.
- Si el aparato está conectado a un sistema de tiro de chimenea, la limpieza del tiro se efectuará en adherencia a las disposiciones vigentes en el correspondiente país. Consulte a su instalador al respecto.
- No coloque objeto alguno en las tuberías de escape del aparato.
- Se prohibe la operación del aparato en lugares expuestos a los efectos del viento.

Carga/Descarga

Abrir la puerta del aparato lentamente.

Al abrir la puerta el proceso de calentamiento y el rotor del ventilador desconectan automáticamente.

El rotor autofrenante del ventilador se activa, El rotor del ventilador continua funcionando sólo unos momentos. No toque el rotor del ventilador.

Antes de insertar los contenedores o las parrillas, cerciórese de que el bastidor de enganche esté adecuadamente fijado; el bastidor de carga múltiple debe estar introducido a tope, bien fijo y bloqueado y todos los dispositivos de bloqueo deben estar cerrados.

Utilice exclusivamente los accesorios originales de material refractario que ofrece el fabricante del aparato.

Aparatos con bastidores de enganche (6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN)

Desenganchar

Levantar el bastidor de enganche ligeramente y soltarlo del bloqueo de la parte delantera. Orientar el bastidor de enganche hacia el centro del horno.

Empujar el bastidor hacia arriba y sacarlo de la fijación. Para enganchar, invertir el orden.





Instrucciones generales / Para su seguridad

Bastidor móvil de carga múltiple

Trabajos con bastidores móviles de carga múltiple, bastidores móviles portaplatos y carros de transporte en aparatos de sobremesa (opción)

- Retirar el bastidor de enganche
- Asentar la guía de inserción en el fondo del aparato y hacerla encastrar.



- Introducir el bastidor móvil de carga múltiple o el bastidor móvil portaplatos
- Introducir el bastidor de carga múltiple o el portaplatos hasta que haga tope y fijarlo con la retención.
- El carro de transporte debe estar fijado al aparato mediante una sujeción conforme a lo prescrito.
- Desbloquear el bastidor móvil de carga múltiple o el bastidor móvil portaplatos y extraerlo.
- Para el traslado del bastidor móvil de carga múltiple o del bastidor móvil portaplatos en el carro de transporte, atención a que el carro engatille en el freno de transporte.
- Tape los contenedores que contengan líquidos y asegúrelos para evitar el riesgo de quemaduras por derrame.

Trabajos con el bastidor móvil portaplatos

Por favor, introduzca siempre la sonda térmica en el tubo de cerámica.



 **Atención**

Antes de sacar el bastidor móvil portaplatos se debe retirar la sonda térmica y colocarla en el alojamiento provisto a tal efecto en la guía de inserción.

 **Atención**

- **Cerrar los dispositivos de bloqueo del carro móvil de carga múltiple.**
- **Los bastidores móviles de carga múltiple, los bastidores móviles portaplatos, los carros de transporte y los aparatos montados sobre rodillos corren el riesgo de volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual.**

Tamaños de los aparatos	Cantidades máximas de carga:
6x1/1 GN	30 kg (por rack máx. 15 kg)
10x1/1 GN	45 kg (por rack máx. 15 kg)
20x1/1 GN	90 kg (por rack máx. 15 kg)
6x2/1 GN	60 kg (por rack máx. 30 kg)
10x2/1 GN	90 kg (por rack máx. 30 kg)
20x2/1 GN	180 kg (por rack máx. 30 kg)



Falta de agua



Cuando se conecta el aparato es probable que en el display se visualice el mensaje indicado arriba. Este mensaje significa que el generador de vapor no está lleno de agua todavía. El mensaje desaparece automáticamente tan pronto el generador está lleno.

Si permanece encendido, verifique si el grifo del agua está abierto y si el filtro de la acometida de agua (válvula de accionamiento magnético) está obstruido.

Temperaturas ambiente

En el caso de temperaturas ambiente inferiores a los +5°C , cerciorarse de que el horno haya calentado a temperatura ambiente (> + 5 °C) antes de ponerlo en servicio.

Sonda térmica

- La sonda térmica (sensor para la detección del núcleo térmico) y el posicionador de la sonda térmica pueden calentarse a temperaturas muy elevadas – Trabajar con manoplas de cocina.
- Antes de utilizar la sonda térmica, enfriarla con la ducha de mano.
- No dejar que la sonda térmica cuelgue por fuera del horno.
- Antes de descargar el horno retirar la sonda térmica del producto.

Cool Down

Válgase de la función „Cool Down“ para enfriar el interior del horno.



Atención

- **Si la función „Cool Down“ está en marcha el rotor del ventilador funciona con la puerta del aparato abierta.**
- **No conectar la función „Cool Down“ mientras la chapa deflectora no esté bloqueada conforme a lo prescrito.**
- **No toque el rotor del ventilador.**
- **No utilizar agua fría para enfriar el aparato.**

Ducha de mano

Tirar de la ducha de mano hacia fuera para utilizarla.

La ducha de mano dispone de 2 niveles de dosificación seleccionables a través el botón de accionamiento.

La ducha de mano se enrolla de nuevo automáticamente.

Cerciórese de que el tubo de la ducha de mano haya vuelto a enrollar del todo tras el uso.

No exceda la marca final cuando tire de la ducha de mano hacia delante.



Atención

- **Tenga presente que tanto la ducha manual como el agua que sale por ella pueden estar muy calientes.**

Limpieza

- Antes de arrancar el proceso de limpieza CleanJet retire los bastidores de enganche o el bastidor móvil de carga múltiple del interior del horno procediendo conforme a las especificaciones.
- Por favor tenga en cuenta que es necesario limpiar el aparato diariamente aunque se utilice exclusivamente en el modo de cocción "calor húmedo” (vaporización).
- Seque el interior del horno. Deje la puerta del aparato ligeramente abierta cuando interrumpa su servicio prolongadamente (p. ej. por la noche).
- Introduzca aceite vegetal o grasa en el horno regularmente.



Instrucciones generales / Para su seguridad

- No limpiar el aparato con un limpiador de de alta presión.
- No tratar el aparato con productos ácidos ni exponerlo a los efectos de vapores ácidos, de lo contrario la capa pasiva del acero al cromo-níquel podría dañarse provocando una posible descoloración de los aparatos.
- Observe las instrucciones en el paquete del detergente.
- La secuencia del proceso de limpieza se desprende del capítulo "CleanJet" o del capítulo "Limpieza Manual".
- Utilice exclusivamente los productos de limpieza ofrecidos por el fabricante del aparato.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos.



Atención

- **Utilice vestimenta de protección, manoplas protectoras, gafas y caretas conformes a lo prescrito por las normas.**

Descalcificación

- Por favor, recuerde que debe descalcificar el generador de vapor cuando sea necesario (consulte el capítulo “Descalcificación”).



Atención

- **Utilice vestimenta de protección, manoplas protectoras, gafas y caretas conformes a lo prescrito por las normas.**
- **Para evitar perjudicar la salud, utilice imperativamente:**
  indumentaria de protección, gafas protectoras, guantes (manoplas) de protección, careta protectora

Normas de instalaciones internas

- Los trabajos de inspección. mantenimiento y reparaciones se confiarán exclusivamente a la habilidad técnica de un especialista.
- Antes de proceder a cialquier trabajo de limpieza (excepto la limpieza CleanJet,), inspección, reparación o trabajos de mantenimiento, es imprescindible cortar (desconectar) la alimentación de energía al aparato.
- Cuando instale el aparato sobre rodillos limite su la libertad de movimiento de tal modo que cuando lo mueva de lugar no exista riesgo alguno de que las líneas de alimentación de energía, suministro de agua y desagüe se dañen. Si se mueve el aparato de lugar es imprescindible cerciorarse de que las líneas de alimentación de energía, suministro de agua y desagüe estén instaladas correctamente. Si se restituye el aparato a su emplazamiento original, es imperativo aplicar de nuevo el freno antimovimiento y cerciorarse de que las líneas de alimentación de energía, suministro de agua y desagüe estén instaladas conforme a lo prescrito por las normas

Mantenimiento

- Para tener la certeza de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones técnicas, confiar su inspección como mínimo una vez al año a un centro de asistencia técnica reconocido.



Atención

- **Antes de abrir la puerta de revisión y ejecutar trabajos en los componentes vivos, seccionar el aparato de la alimentación central de tensión.**

Componentes funcionales

① **Número de serie del aparato**
(visible solamente cuando la puerta del aparato está abierta)

② **Protección del flujo de gas**
(sólo para aparatos de gas)

③ **Iluminación interior del horno**

④ **Puerta del aparato de doble cristal**

⑤ **Tirador de la puerta**
Aparatos de sobremesa:
Operación con una sola mano
y función de cierre por impulso

⑥ **Dispositivo de desbloqueo para abrir el doble cristal** (interior)

⑦ **Bandeja recogegotas con vaciado automático integrada en la puerta del aparato (interior)**

⑧ **Bandeja recogegotas con vaciado directo al desagüe del aparato**

⑨ **Patas del aparato**
(regulables en altura)

⑩ **Placa de identificación**
(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tipo de gas, tensión, número de fases y frecuencia así como modelo y número de serie del aparato, consulte también la sección “Funciones/Ajustes/Modelo“)

⑪ **Cuadro de mandos**

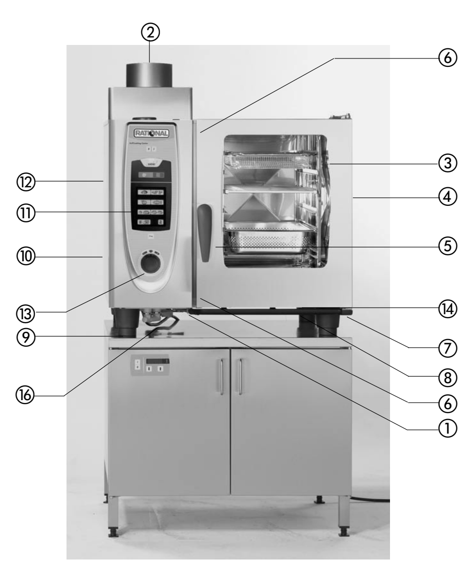
⑫ **Cubierta del recinto del equipamiento eléctricos**

⑬ **Mando de regulación centralizada**

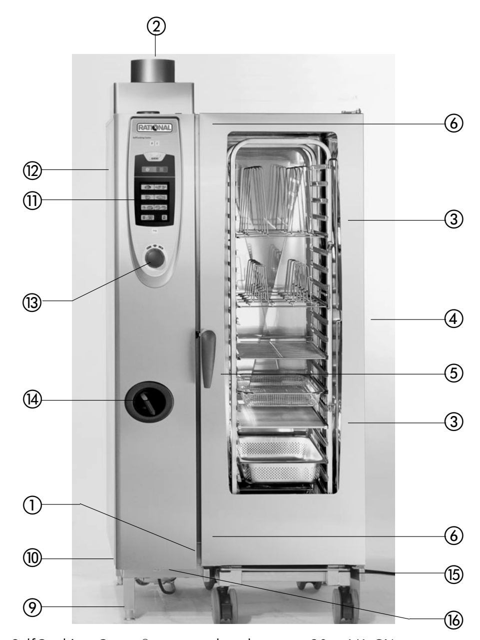
⑭ **Ducha de mano**
(con dispositivo recogedor automático)

⑮ **Ayuda de inserción**
(aparatos de libre colocación)

⑯ **Filtro de aire**
(entrada de aire en el lugar de instalación)



SelfCooking Center® aparato de sobremesa 6 x 1/1 GN, con 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10x2/1 GN – inscripción idéntica.



SelfCooking Center® aparato de sobremesa 20 x 1/1 GN,
– inscripción idéntica.



Instrucciones de operación generales

Modo SelfCooking Control®



Tras la conexión del aparato o accionando la tecla SCC se accede al modo SelfCooking Control®.

Descripción: consultar el capítulo

"Modo SelfCooking Control®".

Modo "Vaporizador Combinado"



Accionando la tecla calor húmedo, calor seco o combinación de calor húmedo y calor seco se accede al modo „Vaporizador Combinado".

Descripción: consultar el capítulo

"Modo Vaporizador Combinado".

Modo de programación



Accionando la tecla „Prog" se accede al modo de programación

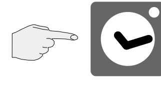
Descripción: consultar el capítulo **"Modo de programación".**

Instrucciones de operación generales

El SelfCooking Center® está dotado de „pantalla táctil“. Tocando esta pantalla ligeramente con el dedo podrá realizar las programaciones que desee en el SelfCooking Center®.

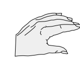
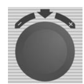
Cómo seleccionar las funciones

Ejemplos:



Pulse la tecla

Una breve señal acústica y el destello en rojo de la tecla confirman su accionamiento. El marco alrededor de la tecla destella de color rojo.

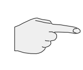
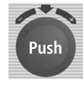
Mientras esta tecla destelle podrá efectuar las programaciones que desee introduciéndolas con el mando de regulación centralizada.

Confirmación de las entradas



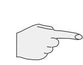
Confirmación automática tras 4 segundos

alternativamente

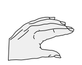
Pulsando (función "Push") en el mando de regulación centralizada

alternativamente

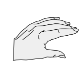
 

Pulsando una tecla cualquiera

Mando de regulación centralizada

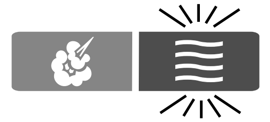
Girando oportunamente el mando de regulación centralizada podrá introducir los valores que convengan.

Función Push

Permite confirmar las introducciones efectuadas pulsando el mando de regulación centralizada.

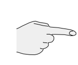
Aparato demasiado caliente



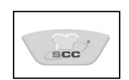
Si la temperatura dentro del horno es superior a la programada, la tecla del modo de cocción seleccionado destella (p. ejemplo: tecla calor seco).

(Para el enfriamiento del horno consulte el capítulo "Cool Down").

Función de ayuda

Esta función ofrece consejos muy útiles para el uso diario del aparato (consultar también el capítulo "Función de ayuda").



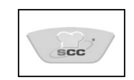
Modo SelfCooking Control®



Los siete modos de cocción (asados, plancha, aves, pescado, pastelería, guarniciones y Finishing®) disponibles en el modo detectan automáticamente los requisitos específicos de cada tipo de producto así como el tamaño de la pieza a cocinar y el volumen de carga dentro del horno. Teniendo en cuenta sus preferencias, el aparato calcula también el tiempo de cocción, la temperatura necesaria así como el clima ideal dentro del horno y adapta estos valores constantemente. Además le indica el tiempo que falta para terminar.

El libro de cocina SCC y la "Panorámica del SelfCooking Control®" recoge ejemplos y prácticos consejos para una preparación fácil de los productos.

Modo SelfCooking Control® - Elementos de mando



Interruptor Con/Des

SelfCooking Control®

7 Modos de cocción:

Asados

Plancha

Aves

Pescado

Pastelería

Guarniciones

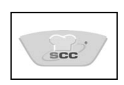
Finishing®

Tecla funcional

Tecla del modo de programación

Mando de regulación

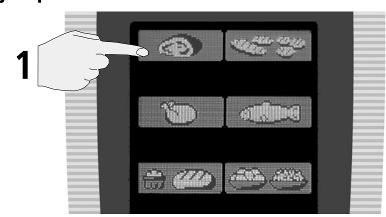
centralizada
con función „Push"



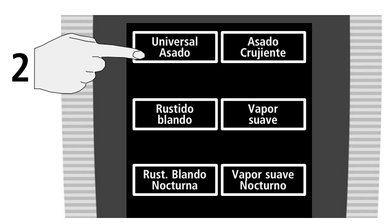
Modo SelfCooking Control® - Operación

Los 5 ejemplos a continuación exponen brevemente la operación del aparato. El manual del usuario recoge también una serie de útiles instrucciones sobre la preparación fácil de los alimentos pero podrá también dejarse guiar por el aparato y seguir las instrucciones que se van visualizando en el display.

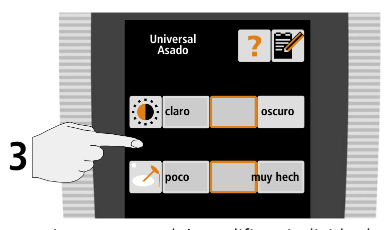
Ejemplo 1: Asado de ternera



Seleccionar "Asados"



Seleccionar el tipo de preparación conveniente p. ejemplo „Asado universal".
A partir de este momento el aparato trabaja con preajustes ensayos ejecutados en fábrica.



Alternativamente, podrá modificar individualmente el grado de dorado y el grado de "hecho".

Tras la fase de calentamiento dispone de 60 segundos para cambiar los preajustes conforme a sus preferencias.

El aparato se calienta automáticamente – en el display se visualiza:

Precalent.

Tan pronto el aparato alcanza la temperatura de precalentamiento programada, en el display se visualiza

Cargar

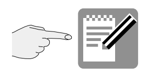


Por favor, no olvide aplicar la sonda térmica cuando el aparato la solicite.
Si la sonda térmica falta o no está introducida correctamente (consultar el capítulo "Cómo trabajar con la sonda térmica") el avisador acústico se dispara y en el display se visualiza el correspondiente mensaje:

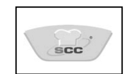


El proceso de cocción continua tan pronto se haya rectificado la posición de la sonda térmica.

Observación:



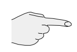
Si lo desea, podrá guardar sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").



Observación:

Cuando concluye el tiempo de cocción y se abre la puerta del horno se visualiza el tiempo total necesario para la cocción. En el modo SelfCooking Control® algunos de los modos de cocción no precisan de precalentamiento, p. ejemplo, el modo "cocción vapor suave" y el modo "cocción vapor nocturna".

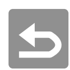
Interrupción de los modos de cocción en SelfCooking Control®

Mientras la flecha de retroceso se visualice en el display podrá interrumpir cualquiera de los modos de cocción en SelfCooking Control®. Para interrumpir el proceso una vez haya desaparecido esta flecha es necesario desconectar el aparato.

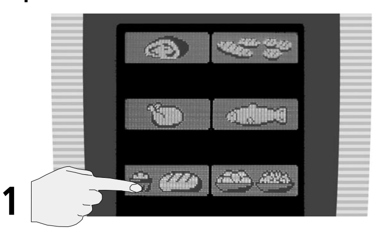
o

Si la puerta permanece abierta prolongadamente se visualiza de nuevo

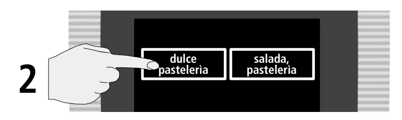


permitiéndole deseleccionar el proceso de cocción.

Ejemplo 2: Madalenas



Seleccionar el modo de cocción “Pastelería”



Seleccionar „Pastelería dulce“
A partir de este momento el aparato trabaja con preajustes ensayos ejecutados en fábrica.



Alternativamente, podrá reajustar la intensidad de dorado conforme a sus preferencias.

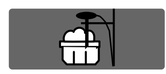
Tras la fase de calentamiento dispone de 60 segundos para cambiar los preajustes conforme a sus preferencias.

El aparato se calienta automáticamente – en el display se visualiza:

Precalent.

Tan pronto el aparato alcanza la temperatura de precalentamiento programada, en el display se visualiza

Cargar

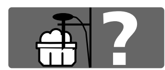


Por favor, utilice el posicionador



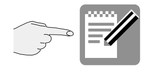
Por favor, no olvide aplicar la sonda térmica cuando el aparato la solicite.

Si la sonda térmica falta o no está introducida correctamente (consultar el capítulo "Cómo trabajar con la sonda térmica”) el avisador acústico se dispara y en el display se visualiza el correspondiente mensaje:



El proceso de cocción continua tan pronto se haya rectificado la posición de la sonda térmica.

Observación:



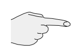
Si lo desea, podrá guardar sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").



Observación:

Cuando concluye el tiempo de cocción y se abre la puerta del horno se visualiza el tiempo total necesario para la cocción. En el modo SelfCooking Control® algunos de los modos de cocción no precisan de precalentamiento, p. ejemplo, el modo "cocción vapor suave" y el modo "cocción vapor nocturna".

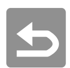
Interrupción de los modos de cocción en SelfCooking Control®

Mientras la flecha de retroceso se visualice en el display podrá interrumpir cualquiera de los modos de cocción en SelfCooking Control®. Para interrumpir el proceso una vez haya desaparecido esta flecha es necesario desconectar el aparato.

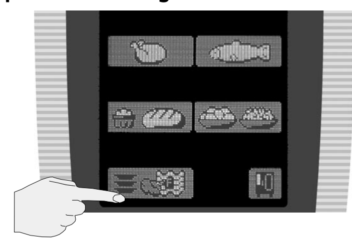
o

Si la puerta permanece abierta prolongadamente se visualiza de nuevo

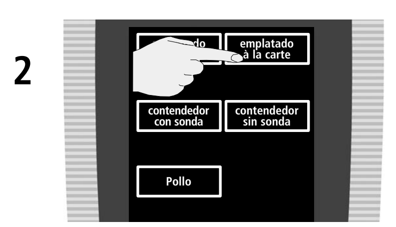


permitiéndole deseleccionar el proceso de cocción.

Ejemplo 3: "Finishing® – a la carta"



Seleccionar el modo de cocción "Finishing®"



Seleccionar „emplatado a la carta" - ¡listo!
A partir de este momento el aparato trabaja con preajustes ensayos ejecutados en fábrica.



Alternativamente, podrá modificar el clima dentro del horno conforme a sus preferencias por ejemplo: "seco" o "húmedo"

El aparato se calienta automáticamente – en el display se visualiza:

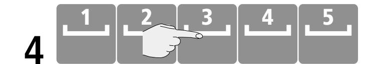
Precalent.

Tan pronto el aparato alcanza la temperatura de precalentamiento , en el display se visualiza

Cargar

LevelControl

LevelControl se activa automáticamente con las funciones Finishing® "Emplatado a la carta", Finishing® "Contenedor + Servicio" y "Guarniciones".



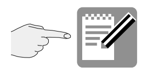
Seleccione el nivel cargado
(por ejemplo, nivel 3)



Este proceso se puede repetir para cada rack tantas veces como sea necesario.

El tiempo inicia cuando se cierra la puerta del horno y se detiene tan pronto se abre la puerta del horno.

Observación:



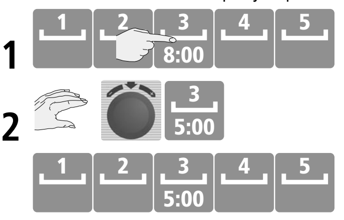
Si lo desea, podrá guardar sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación")

Modo SelfCooking Control® - Operación "LevelControl"



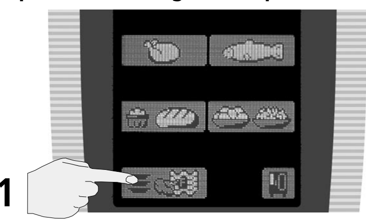
LevelControl le permite el ajuste individual del tiempo de cocción para cada rack de su aparato. De este modo sabrá siempre con exactitud qué rack estará listo a qué hora. Nada más concluir el tiempo de cocción preajustado para el correspondiente rack, la alarma se dispara y el nivel visualizado destella. Una vez se haya abierto la puerta del horno y cerrado nuevamente, el nivel vuelve a quedar libre y se puede volver a cargar.

Seleccione el rack con carga cuyo tiempo de cocción desea modificar (p. ejemplo: nivel 3).

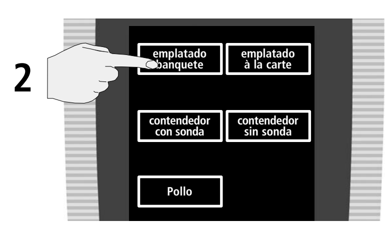




Ejemplo 4: "Finishing® – Banquete"



Seleccionar el modo de cocción "Finishing®"



Seleccionar „emplatado banquete“ - ¡listo!
A partir de este momento el aparato trabaja con preajustes ensayos ejecutados en fábrica.



Alternativamente, podrá modificar el clima de Finishing conforme a sus preferencias, por ejemplo: “seco” o “húmedo”.

De considerarlo conveniente, podrá reajustar oportunamente el tiempo preestablecido.

El aparato se calienta automáticamente – en el display se visualiza:

Precalent.

Tan pronto el aparato alcanza la temperatura de precalentamiento , en el display se visualiza

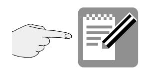
Cargar





Por favor, no olvide introducir la sonda térmica en el tubo de cerámica del bastidor móvil portaplatos cuando el aparato la solicite.

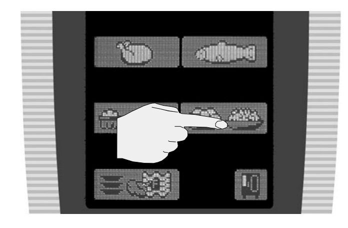
Observación:



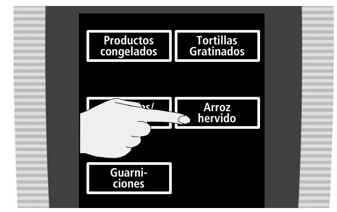
Si lo desea, podrá guardar sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación")



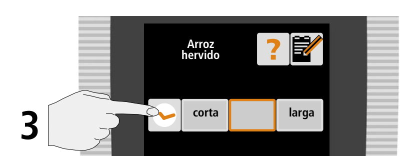
Ejemplo 5: Arroz



Seleccione "Guarniciones"



Seleccionar „Arroz hervido" - ¡listo!
A partir de este momento el aparato trabaja con preajustes ensayos ejecutados en fábrica.



Alternativamente, podrá reajustar oportunamente el tiempo preestablecido.

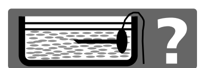
Tras la fase de calentamiento dispone de 60 segundos para cambiar los preajustes conforme a sus preferencias.

Beladen



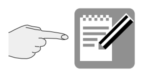
Por favor, no olvide introducir la sonda térmica en el contenedor con arroz cuando el aparato la solicite.

Si la sonda térmica falta o no está introducida correctamente (consultar el capítulo "Cómo trabajar con la sonda térmica") el avisador acústico se dispara y en el display se visualiza el correspondiente mensaje:



El proceso de cocción continua tan pronto se haya rectificado la posición de la sonda térmica.

Observación:

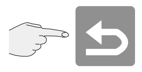


Si lo desea, podrá guardar sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación")

Observación:

Cuando concluye el tiempo de cocción y se abre la puerta del horno se visualiza el tiempo total necesario para la cocción.

Interrupción de los modos de cocción en SelfCooking Control®



Mientras la flecha de retroceso se visualice en el display podrá interrumpir cualquiera de los modos de cocción en SelfCooking Control®. Para interrumpir el proceso una vez haya desaparecido esta flecha es necesario desconectar el aparato.

o

Si la puerta permanece abierta prolongadamente se visualiza de nuevo



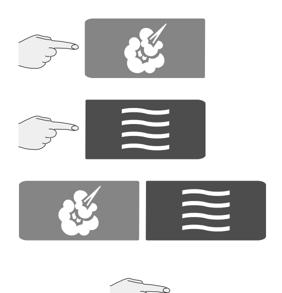
permitiéndole deseleccionar el proceso de cocción.

Modo “Vaporizador Combinado”

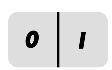


El modo **“Vaporizador Combinado”** le pone a disposición todas las funciones típicas del vaporizador combinado.



Accionando la tecla calor húmedo, calor seco o combinación de calor húmedo y calor seco se accede al modo manual.





Interruptor Con/Des

3 modos de cocción:



Tecla "Calor húmedo"



Tecla "Calor seco"




Combinación de calor seco y calor húmedo




Ventana "Clima"



Temperatura dentro del horno



Hora



Temperatura núcleo



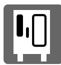
Rociado con vapor presurizado



Velocidad del rotor del ventilador:



Cool Down



Tecla funcional

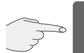


Tecla del modo de programación



Mando de regulación centralizada
con función „Push"

Consulta de los datos de cocción actuales




Mantener pulsada la tecla de la temperatura (2 segundos).

Seguidamente, se visualizan los siguientes valores:

- humedad actual dentro del horno
- temperatura actual dentro del horno
- tiempo transcurrido (duración el proceso de cocción)
- temperatura actual del núcleo térmico



Modo “Vaporizador Combinado” – Calor húmedo

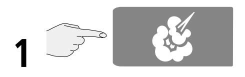
El generador de vapor fresco genera vapor fresco e higiénico

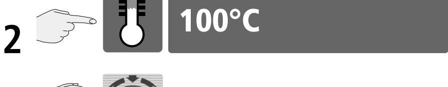
La temperatura dentro del horno se puede ajustar dentro de un margen de 30 a 130°C.

Tipos de cocción:

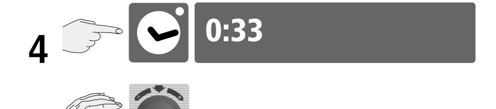
pochar, dorar, blanquear, cocción a fuego lento, hinchar, cocer al vacío, descongelar, conservar

Ejemplo del margen de ajuste de 30 a 130°C

1 

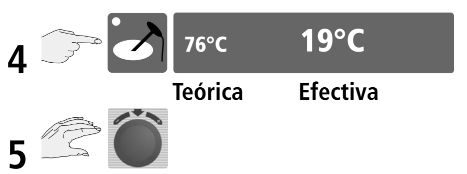
2 

3 

4 

5

alternativamente, trabajar con la sonda térmica

4 

5

(consultar el capítulo „Cómo trabajar con la sonda térmica“).

Posibilidad de integrar funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del rotor del ventilador (excepciones: CleanJet, descalcificación y Cool Down).

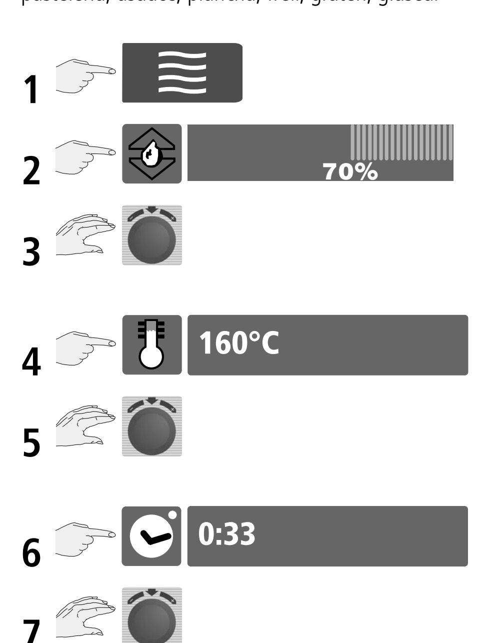
Modo “Vaporizador Combinado” – Calor seco

El aire seco viene calentado por radiadores muy potentes. La temperatura dentro del horno se puede ajustar dentro de un margen de 30 a 300°C.

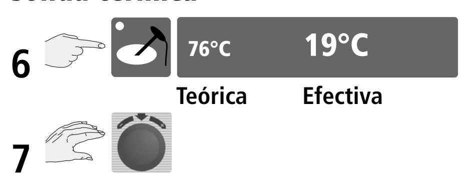
También es posible limitar la humedad dentro del horno (consultar el capítulo ClimaPlus Control®)

Tipos de cocción:

pastelería, asados, plancha, freír, gratén, glasear



alternativamente, trabajar con la sonda térmica



(consultar el capítulo „Cómo trabajar con la sonda térmica“).

Posibilidad de integrar funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del rotor del ventilador (excepciones: CleanJet, descalcificación y Cool Down).

Observación:

Con operación continua la temperatura dentro del horno disminuye automáticamente de 300 °C a 270 °C tras 60 minutos de funcionamiento.

Modo “Vaporizador Combinado” – Combinación de calor húmedo + calor seco

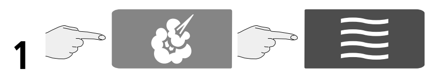
Este modo combina ambos medios de cocción „calor húmedo” y “calor seco”. Esta combinación procura un clima húmedo y caliente dentro del horno para una cocción particularmente intensiva.

El clima dentro del horno se deja regular de manera individual (consultar el capítulo ClimaPlus Control®)

La temperatura se puede ajustar dentro de un margen de **30 a 300°C.**

Tipos de cocción:

asados, pastelería, Finishing®

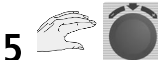
1 

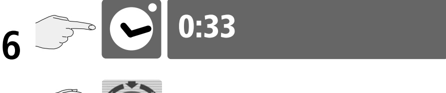
Pulsar ambas teclas simultáneamente.

2 

3 

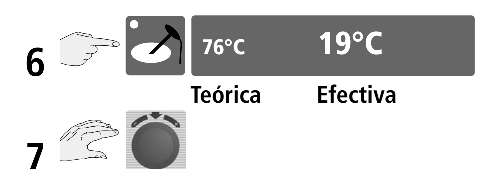
4 

5 

6 

7 

alternativamente, trabajar con la sonda térmica

6 / 7 

(consultar el capítulo „Cómo trabajar con la sonda térmica“).

Posibilidad de integrar todas las funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del rotor del ventilador (excepciones: CleanJet, descalcificación y Cool Down).

Observación:

Con operación continua la temperatura dentro del horno disminuye automáticamente de 300 °C a 270 °C tras 60 minutos de funcionamiento.

Modo “Vaporizador Combinado” – ClimaPlus Control®



ClimaPlus Control® mide y regula la humedad dentro del horno con exactitud porcentual. En la ventana clima podrá ajustar con precisión el clima ideal específico de cada producto.



Calor húmedo

ClimaPlus Control® sale de fábrica ajustado a 100% de humedad.



Calor seco

ClimaPlus Control® permite limitar el grado de humedad dentro del horno.

Las **barras rojas** y el correspondiente porcentaje indican el contenido de humedad máximo admisible para el horno. **Cuanto más rojo** se visualice en el display, tanto más seco será el clima de cocción y menor el contenido de humedad dentro del horno.




Calor seco + calor húmedo

Cuanto más azul se visualice en el display, **tanto más húmedo** será el clima de cocción y mayor el contenido de humedad dentro del horno.

Cuanto más rojo vea en la ventana Clima, **tanto más seco** será el clima de cocción y menor el contenido de humedad dentro del horno.

Durante el proceso de cocción la función ClimaPlus Control® se reconoce de la siguiente manera:

Durante el proceso de cocción la función ClimaPlus Control® se reconoce de la siguiente manera:



Flecha encendida hacia arriba – introducción de humedad en el horno





Flecha encendida hacia abajo – extracción de humedad del horno

1



2



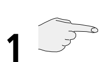
El contenido exacto de humedad se indica en valor porcentual (por ejemplo; 70%).



Modo “Vaporizador Combinado”– Puesta en hora, operación continua, precalentamiento



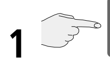
Reloj programador

1   0:33

2 

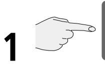


Operación continua

1   CONT.

Pulsar el símbolo del reloj y mantener la tecla pulsada hasta que se visualice “Duración”.

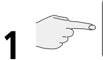
alternativamente

1 

2   CONT.

Girar el mando de regulación centralizada hacia la izquierda hasta que aparezca “Duración”.

Precalentamiento manual

1  

2   CONT.

3   Precalent.

Girar el mando de regulación centralizada hacia la izquierda. Primeramente se visualiza “Duración” y luego “Precalentar”.

Programación de la hora real

(consultar el capítulo "Ajustes del aparato“).

Programación de la hora de arranque

(consultar el capítulo "Ajustes del aparato“).

Conversión min/seg - h/min

(consultar el capítulo "Ajustes del aparato“).

Modo “Vaporizador Combinado”– Cómo trabajar con la sonda térmica



El proceso de cocción viene regulado midiendo con un sensor la temperatura del núcleo térmico en 6 puntos del alimento.

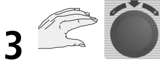
Lavar la sonda térmica antes de utilizarla y enfriarla bajo la ducha de mano.

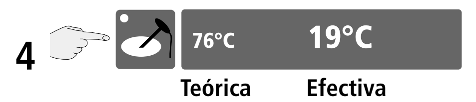
Introducir la sonda térmica por la parte más gruesa del alimento a un ángulo de 30 a 45 grados hasta que la punta de la sonda se encuentre en el centro de la pieza a cocer.



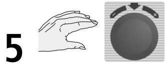
1 

2 

3 

4 

Teórica Efectiva

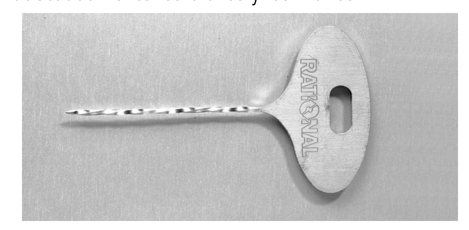
5 

Reloj programador fuera de servicio

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, el avisador acústico se dispara avisando que el proceso de cocción ha terminado.

Cómo trabajar con la sonda térmica y alimentos congelados

Utilice el perforador incluido con el aparato para hacer un agujero en la parte más gruesa de la pieza a cocinar. Coloque para ello el alimento en cuestión sobre una base bien firme y proteja adecuadamente los brazos y las manos.



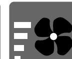
Cómo trabajar con el posicionador de la sonda térmica

Válgase del posicionador para evitar que la sonda térmica se suelte por sí sola del alimento durante la cocción. Esto puede ocurrir, por ejemplo, cuando se preparan alimentos de consistencia blanda o de poco espesor.



 **Atención**

- **La sonda térmica (sensor para la detección del núcleo térmico) y el posicionador de la sonda térmica pueden calentarse a temperaturas muy elevadas – Trabajar con manoplas de cocina.**
- **No dejar que la sonda térmica cuelgue por fuera del horno.**
- **Antes de descargar el horno retirar la sonda térmica del producto.**

Modo “Vaporizador Combinado” – Rociado con vapor, velocidades del aire

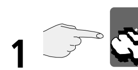


Rociado con vapor

El aparato dispone de un inyector muy potente con el cual pulveriza y distribuye el agua rociando con ella el interior del horno.

Esta función de rociado es ideal para que los productos de pastelería y bollería suban bien y la superficie adquiera un atractivo brillo.

Seleccionable con calor seco o con la combinación de calor húmedo y calor seco.

1 

Duración del rociado con vapor

El suministro de humedad está limitado a 2 segundos. Cuando se vuelve a pulsar la tecla el aparato rocía e nuevo otros 2 segundos.

Margen de temperatura

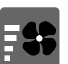
Temperatura en el interior del horno: de 30 a 260°C.

Rociado con vapor en uno de los programas

IEn todos los pasos de programas con calor seco o con combinación de calor seco y calor húmedo se puede programar la función adicional "Rociado con vapor".

1
2

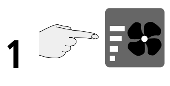

3 



Velocidad del aire

El aparato dispone de 5 diferentes velocidades de circulación del aire. El ajuste a la entrega corresponde a la velocidad estándar.

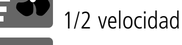
Seleccionable con cualquier medio de cocción.

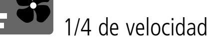
1 

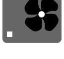
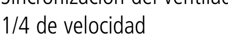
2 

 Velocidad turbo

  Velocidad estándar

  1/2 velocidad

  1/4 de velocidad

  Sincronización del ventilador a 1/4 de velocidad

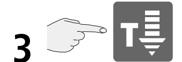
Modo “Vaporizador Combinado” – Cool Down

Supongamos que ha estado trabajando con el horno a una temperatura muy elevada y ahora necesita trabajar con una temperatura más baja.
La función “Cool Down” le permite el enfriamiento rápido y delicado del interior del horno.

1 

Deseleccionar el modo de cocción

2 Cerrar la puerta

3 

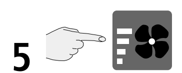
Abrir puerta

4 Abrir la puerta

ENFRIAR

133°C

La temperatura actual del horno se visualiza en el display.

5 

El aparato le permite seleccionar entre diferentes velocidades de circulación del aire.
La duración máxima de la función “Cool Down” está limitada a 6 minutos.

Observación:

Antes de seleccionar la función „Cool Down“ cerrar la puerta del aparato.

La función “Cool Down” no es programable.



Atención

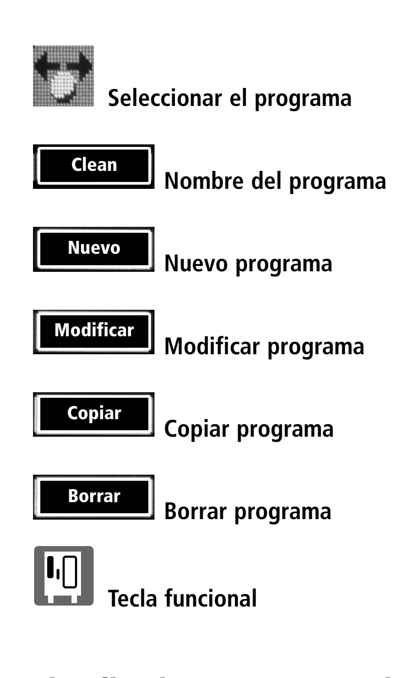
- **Cuando la función „Cool Down“ está en marcha el rotor del ventilador no se desconecta al abrir la puerta del aparato.**
- **No conectar la función „Cool Down“ mientras la chapa deflectora no esté bloqueada conforme a lo prescrito.**
- **No tocar el rotor del ventilador.**
- **No utilizar agua fría para enfriar el aparato.**



Modo de programación – Elementos de mando



El concepto de fácil operación del modo de programación le permite crear sus propios programas de cocción con rapidez y a tenor de su gusto.



Seleccionar el programa

Nombre del programa

Nuevo programa

Modificar programa

Copiar programa

Borrar programa

Tecla funcional

Visualización - Programas de cocción:

Test — **Proceso de cocción SCC**

1 Test — **Programa de cocción LevelControl**

Test — **Programa de cocción manual**



Programación del modo “SelfCooking”

“SelfCooking” le permite copiar, adaptar conforme a sus preferencias y guardar bajo un nuevo nombre cualquiera de los 7 modos de cocción disponibles (asados, plancha, aves, pescado, pastelería, guarniciones y Finishing®).

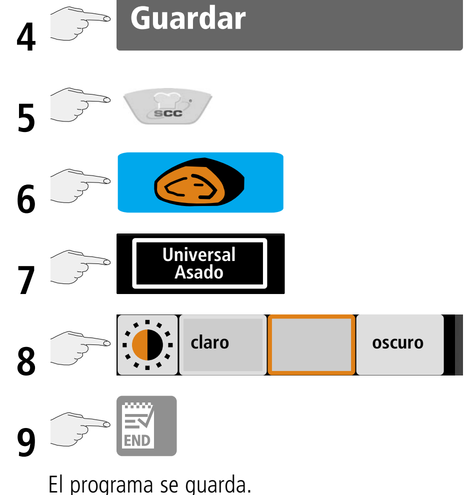
Ejemplo:

Cambiamos el nombre del “asado universal” y lo guardamos bajo el nuevo nombre “asado de ternera” con los ajustes individuales “dorado claro” y “muy hecho”.



3 A B C D E F G H I J K L M

Introduzca el nombre del programa conveniente seleccionando la letra oportuna con el mando de regulación centralizada. Seguidamente, acéptelo pulsando para ello el mando de regulación centralizada.



El programa se guarda.

Observación:

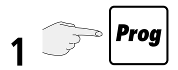
Si lo prefiere, puede adelantar los pasos 2-4 a los pasos 5-9.

Programación del modo manual



Modo de programación - Programación - Modo “Vaporizador Combinado”

Programación del modo manual

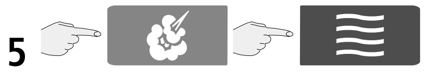
1 

2 

3 

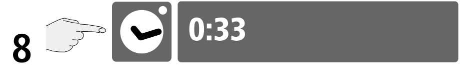
Introduzca el nombre del programa conveniente. Seleccione la letra oportuna con el mando de regulación centralizada. Seguidamente, acéptelo pulsando para ello el mismo mando.

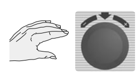
4 

5 

6 

7 

8 

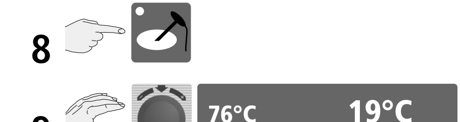


alternativamente, precalentar

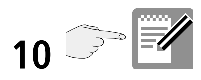
alternativamente, trabajar con la sonda térmica

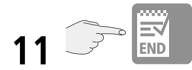
8

9



Posibilidad de integrar todas las funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del rotor del ventilador (excepciones: CleanJet, descalcificación y Cool Down).

10 

11 

Decida ahora si prefiere guardar su programa, continuar agregándole pasos o terminar la programación.

12 

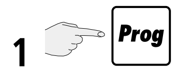
Para otros pasos de programa consultar los puntos de 6-9.

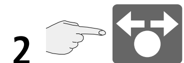
Modo de programación - “Arranque, comprobación y modificación del programa”



Arranque del programa

por ejemplo: Programa “Test”

1 

2 

3 

4 



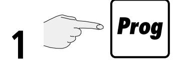
Durante la ejecución del programa en el display se visualizan el nombre y el paso de programa.

Observación:

Durante la ejecución del programa es posible adaptar los ajustes (ClimaPlus Control® temperatura, duración, etc.) según convenga.

Comprobación de los pasos del programa, por ejemplo: Programa “Test”

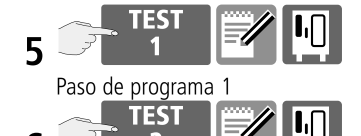
por ejemplo: Programa “Test”

1 

2

3 Test

4 Test

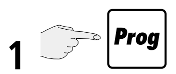


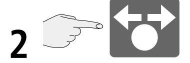
Paso de programa 1

Paso de programa 2

Modificación del programa

por ejemplo: Programa “Test”

1 

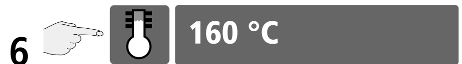
2 

3 

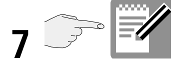
4 

Posibilidad de cambiar el nombre según convenga.

5 

6 

por ejemplo: temperatura del horno

7 

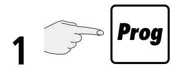
Sus modificaciones se guardan.

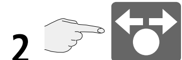


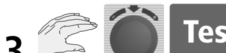
Modo de programación – “Borrado y copiado del programa”

Borrado del programa

por ejemplo: Programa “Test”

1 

2 

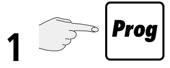
3  Test

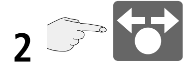
4  Borrar

5 Borrar

Copiado del programa

por ejemplo: Programa “Test”

1 

2 

3 

4  Copiar

5 

Posibilidad de cambiar el nombre según convenga.
Si no se modifica el nombre del programa el aparato asigna un índice consecutivo.

6 

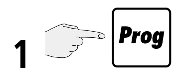
Modo de programación "Level Control"

LevelControl le permite el ajuste individual del tiempo de cocción para cada rack de su aparato. De este modo sabrá siempre con exactitud qué rack estará listo a qué hora. Nada más concluir el tiempo de cocción preajustado para el correspondiente rack, la alarma se dispara y el nivel visualizado destella. Una vez se haya abierto la puerta del horno y cerrado nuevamente, el nivel vuelve a quedar libre y se puede volver a cargar.

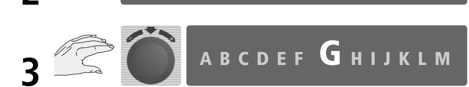
Observación:

Por favor tenga presente que los productos se deben preparar siempre con los mismos parámetros de cocción (clima, temperatura del horno, velocidad del rotor del ventilador, etc.).

por ejemplo: Programa “Test”

1 

2 LevelControl

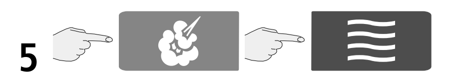
3 

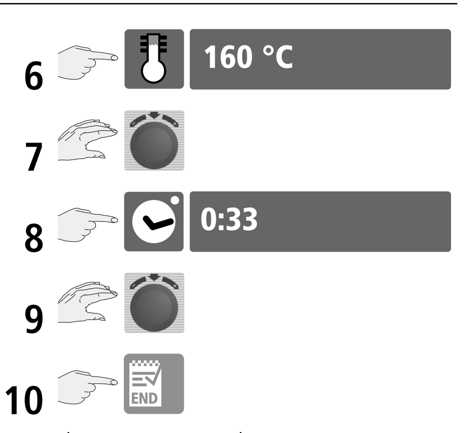
Introducir el nombre del programa conveniente. Seleccione la letra oportuna con el mando de regulación centralizada. Seguidamente, acéptelo pulsando para ello el mismo mando.

por ejemplo: Programa “Test”



4 

5 



El programa se guarda.

Posibilidad de integrar todas las funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del rotor del ventilador (excepciones: CleanJet, descalcificación y Cool Down).

Observación:

Con Level Control se admite solamente la introducción de un paso de cocción como máximo.

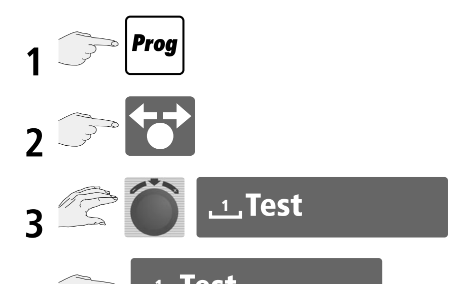
La función LevelControl no se puede utilizar con los modos de cocción SelfCooking.



Modo de programación "Level Control"

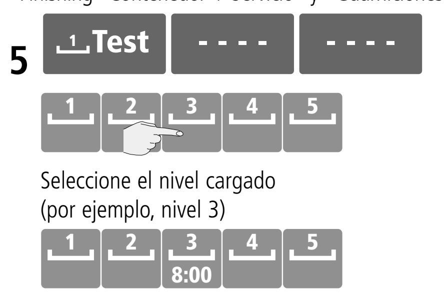
„Arranque“ del programa LevelControl

por ejemplo: Programa “Test”



Observación:

LevelControl se activa automáticamente con las funciones "Finishing® Emplatado a la carta”, "Finishing® Contenedor + Servicio” y "Guarniciones”.



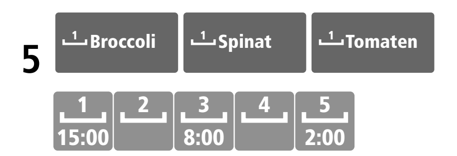
Este proceso se puede repetir para cada rack tantas veces como sea necesario

Cuando se cierra la puerta del horno comienza a transcurrir el tiempo. Tan pronto se abre la puerta del horno el tiempo se detiene. Nada más concluir el tiempo de cocción preajustado para el correspondiente rack, la alarma se dispara y el nivel visualizado destella. Una vez se hayan abierto y cerrado las puertas del horno, el nivel vuelve a quedar libre y se puede volver a cargar.

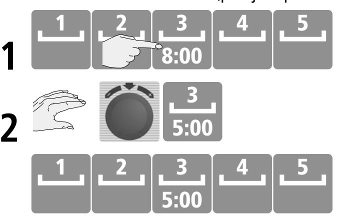
Cómo trabajar con hasta 3 programas LevelControl

si lo desea, podrá activar hasta 3 programas LevelControl cada uno de ellos con diferentes tiempos de cocción (por ejemplo: 15 minutos para brécol, 8 minutos para espinacas y 2 minutos para tomates)

En este caso es imprescindible que el modo de cocción, el clima, la temperatura dentro del horno y la velocidad del aire sean idénticos.



Seleccione el rack con carga cuyo tiempo de cocción desea modificar (p. ejemplo: nivel 3).



Observación:

La visualización programada de fábrica corresponde a **Minutos:Segundos.**

Modo de programación “Bloqueo de programación”

Prog

Ajuste del bloqueo de programación:

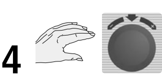
El ajuste „Bloqueo de programación“ impide la creación de nuevos programas. Este ajuste permite utilizar los programas disponibles pero no modificarlos, copiarlos o borrarlos.

1
2
3



A B C D E F G H I J K L M

4



Introducir contraseña:
Seleccione la letra o la cifra oportuna con el mando de regulación centralizada.
Seguidamente, acéptelo pulsando para ello el mismo mando.
El aparato se entrega con la contraseña ajustada de fábrica a: “12345”.



Bloqueo de programa activado



Bloqueo de programa desactivado

Cambiar contraseña

1



_xxxx ?

Introducir contraseña antigua

A B C D E F G H I J K L M

2



Introducir contraseña:
Seleccione la letra o la cifra oportuna con el mando de regulación centralizada y acéptela pulsando para ello el mismo mando.

3 Introducir nueva contraseña

4



Introducir contraseña
Seleccione la letra o la cifra oportuna con el mando de regulación centralizada y acéptela pulsando para ello el mismo mando.

5 Repetir nueva contraseña

6



Introducir contraseña:
Seleccione la letra oportuna con el mando de regulación centralizada. Seguidamente, acéptela pulsando para ello el mismo mando.



Funciones – CleanJet

Por razones de higiene y para evitar el funcionamiento anómalo del vaporizador combinado es imprescindible someterlo diariamente a un proceso de limpieza al terminar el trabajo.

CleanJet es el sistema para la limpieza automática del interior del horno. Por favor observe que su aparato precisa limpieza diaria aunque lo utilice exclusivamente en el modo de cocción „calor húmedo".

Los 6 niveles de limpieza que ofrece el programa permiten adaptar el proceso de limpieza al correspondiente grado de suciedad.

Observación:

Las páginas a continuación recogen una descripción de los diversos niveles de limpieza.



Atención

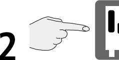
- **No coja las pastillas de detergente o abrillantador en la mano sin guantes – Peligro de abrasión. No abra nunca la puerta del horno mientras se esté ejecutando el programa de limpieza , evitará así el escape de sustancias químicas y vahos calientes del interior del horno. Peligro de quemaduras.**
- **Utilice exclusivamente las pastillas de detergente y abrillantador ofrecidas por el fabricante del aparato. El empleo de productos ajenos puede causar daños en la unidad. El fabricante queda totalmente exonerado de cualquier daño consecuencial imputable al incumplimiento de esta observación.**

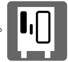
1 Desactivación de los programas de cocción o de los modos de cocción.

Observación:

Por razones de seguridad CleanJet solamente se podrá activar cuando no haya ningún programa de cocción activado.

Siga las instrucciones que le propone la guía del usuario del aparato:





3 CleanJet

Observación:

Si al arrancar un programa CleanJet la temperatura dentro del horno supera los 75 °C en el display se visualizará el siguiente mensaje:

Horno demasiado caliente

Abrir puerta

4





Por favor, enfríe el interior del horno con „Cool down". Una vez el horno haya enfriado debidamente, la función „Cool down" se desactiva de nuevo automáticamente y se podrá continuar con el programa de limpieza:

5



Seleccione ahora el nivel de limpieza conveniente en función del grado de suciedad.

Abrir puerta

Retirar parilla/contenedores

Recibirá la instrucción de abrir la puerta del aparato y retirar todas las parrillas y los contenedores.



Abrillantador (azul) detergente (rojo)



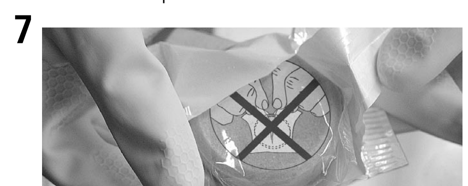
Funciones – CleanJet

6 Cuando se visualice la instrucción, introduzca en el hoyo de la chapa deflectora a la izquierda del horno, la cantidad de pastillas indicadas en el display. Utilice exclusivamente pastillas originales del fabricante. Para ello, aparte el bastidor colgante hacia un lado y retire el rack móvil. Para el uso de los productos de limpieza observe las instrucciones recogidas en la página siguiente.

Observación:

La cantidad de patillas de detergente y abrillantador depende en cada caso del grado de suciedad y del tamaño del aparato.

7



Pastilla de abrillantador (azul): retire solamente el envoltorio protector exterior, sin dañar la lámina protectora transparente.

8



Introduzca la pastilla de abrillantador (azul), sin sacarla de la lámina protectora transparente, en el hoyo de la chapa deflectora al lado izquierdo del horno.

9



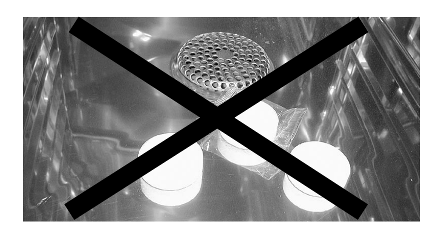
Coloque la pastilla de detergente (blanca) encima de la pastilla de abrillantador (azul).

10





Coloque la pastilla de detergente (blanca) encima de la pastilla de abrillantador (azul).



 **Atención**

- **No introducir las pastillas de detergente y abrillantador en el horno.**
- **Antes de arrancar el proceso de limpieza CleanJet retire los bastidores de enganche o el bastidor móvil de carga múltiple del interior del horno procediendo conforme a las especificaciones.**

Funciones – CleanJet

11 Cerrar la puerta del aparato.

12 Inicio

CleanJet medio

0:43

El display visualiza el tiempo que durará el proceso de limpieza.



No abrir la puerta

Tras la ejecución del programa de limpieza el avisador acústico avisa durante 20 segundos.



0:00

El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.



Atención

- **Cuando haya concluido la limpieza CleanJet* verifique si han quedado restos de detergente y abrillantador dentro del horno. Elimine posibles restos de detergente y abrillantador y enjuague bien el interior del horno con la ducha de mano.**

Observación:

Deje la puerta del aparato ligeramente entreabierta cuando vaya a permanecer fuera de servicio prolongadamente (p. ejemplo, por la noche).

Ejemplos para la selección correcta de los diversos niveles de limpieza:

Nivel de limpieza	Descripción/Aplicación	Detergente/ Abrillantador
Enjuagado sin pastillas	Enjuagado del recinto del horno con agua caliente.	No
Abrillantado	Para suciedades de cal sin grasa, p. ejemplo, después de hornear o haber trabajado con calor húmedo.	Abrillantador
Limpieza intermedia	Para todo tipo de suciedad, sin secado ni aclarado. Tiempo de limpieza breve con un alto consumo de detergente.	Detergente
Ligera	Para suciedades ligeras, p. ejemplo tras cargas mixtas, aplicaciones hasta 200°C de pollos, bistecs, pescado a la plancha.	Detergente/ Abrillantador
Media	Para suciedades tras la preparación de asados y tras haber trabajado con la plancha, p. ejemplo, tras la cocción	Detergente/ Abrillantador
Fuerte	Para suciedad muy intensa tras asados y parrilladas, p. ejemplo, tras haber cargado la unidad repetidas veces con pollos, bistecs, etc.	Detergente/ Abrillantador

Interrupción del programa CleanJet:

Si la corriente falla por más de 10 minutos y cuando se desconecta el aparato en el display se visualiza lo siguiente:

Interrump. CleanJet

Si se tarda más de 20 segundos en confirmar la interrupción del CleanJet pulsando el display o con el mando de regulación centralizada , el programa continuará ejecutándose sin interrupción hasta el final.

Si se selecciona la interrupción del programa CleanJet:

1 **Interrump. CleanJet**



retirar

2 En el display se visualizará la instrucción de retirar las pastillas de detergente y abrillantador (si están todavía dentro).



Atención

- **No coja nunca las pastillas de detergente y abrillantador en la mano sin guantes. Peligro de abrasión.**

3 Cierre la puerta del horno.

El aparato lava, en el display se visualiza:

Interrump. CleanJet

Una vez concluido el proceso de lavado en el display se visualiza

Limpieza incompleta

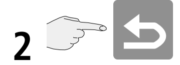
El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.

Observación:

Si se conecta y desconecta de nuevo el aparato durante el programa de interrupción en el display se visualiza lo siguiente:

Lavado manual

1 Seguidamente, lavar bien el interior del horno con la ducha de mano.

2 

Pulse la tecla de flecha para poner fin al proceso.



Atención

Eliminar bien los restos de detergente y abrillantador enjuagando abundantemente con la ducha de mano.

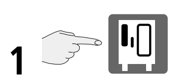
El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.



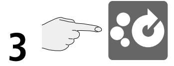
Activación de las funciones – CleanJet

Activación del CleanJet

Esta función le permite determinar una hora de servicio fija para la ejecución de la limpieza CleanJet.

1 

2  **Ajustes**

3 

4  **8:00**

5 

El mando de regulación centralizada sirve para seleccionar las horas de servicio en las cuales se haya de activar el programa de limpieza.

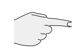
Observación:

 **"rojo"** solicitud CleanJet activada.

 **"azul"** solicitud CleanJet desactivada.

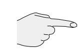
Solicit. Clean Jet

Este mensaje se visualiza cuando se ha alcanzado el tiempo de servicio programado, cuando el proceso de cocción activado ha terminado o tras la conexión del aparato.

 **CleanJet**

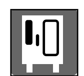
El CleanJet se activa (ver CleanJet).

o

 **poster.**

La activación del CleanJet viene suprimida y se visualiza cuando concluye el siguiente proceso de cocción o cuando se conecta el aparato. Este proceso se puede repetir las veces necesarias.

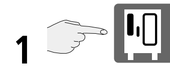
Funciones de protocolización APPCC



El interface del aparato da salida permanentemente a los datos de procesamiento APPCC. Adicionalmente, los datos de procesamiento APPCC permanecen guardados durante un plazo de 10 días y, en caso necesario, podrá darles salida a través de la interface del aparato.

A tal efecto, necesita los siguientes instrumentos: un ordenador de sobremesa o un portátil y el paquete de software RATIONAL CombiLink®. Para mayores detalles consulte el manual del usuario del RATIONAL-CombiLink®.

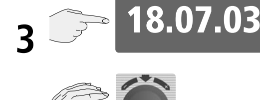
Salida de datos de procesamiento guardados:

1 

2  HACCP

Interrupción de la salida permanente de datos de procesamiento.

3 18.07.03 09:15



4

Momento de inicio (fecha/hora)

5 25.07.03 09:15



6 

Momento de conclusión (fecha/hora)

7 Download

Se protocolizan los siguientes datos:

Salida de datos cada 60 segundos (en formato ASCCII)

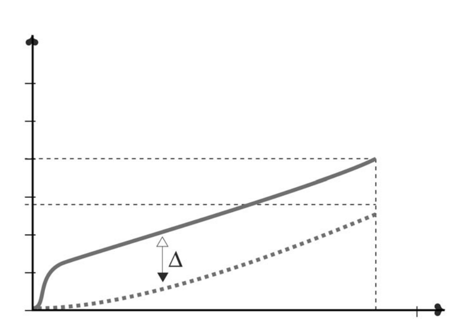
– N° de hornada
– Hora
– Nombre del programa de cocción
– Temperatura del horno
– Temperatura del núcleo térmico
– Puerta abierta/Puerta cerrada
– Cambio de los modos de cocción
– Limpieza CleanJet,
– 1/2 Energía
– Conexión a equipo e optimización de energía.



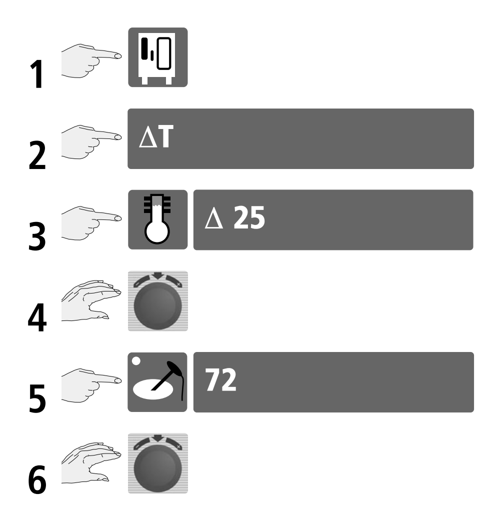
Funciones - Cocción Delta T

El aumento lento de la temperatura del horno hasta el fin del proceso de cocción con una diferencia constante respecto a la correspondiente temperatura del núcleo térmico hace que la carne venga sometida a un proceso de cocción más largo.

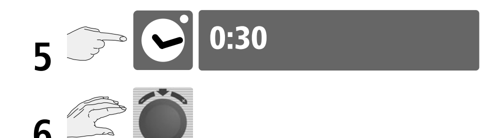
Delta = Diferencia entre la temperatura del núcleo térmico y la temperatura dentro del horno.



La temperatura Delta-T se obtiene de la diferencia entre ambos valores (temperatura del núcleo térmico y temperatura dentro del horno).



o



Funciones– 1/2 Energía
Conexión a equipo e optimización de energía.

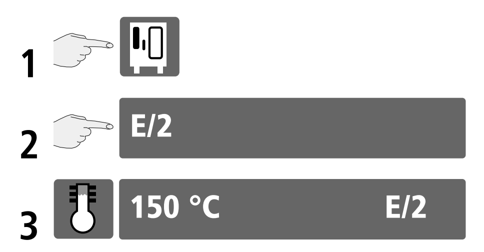


1/2 Energía

(Sólo para aparatos eléctricos – no disponible en el modo SelfCooking Control®)

Esta función reduce en un 50% el consumo de potencia de las calefacciones en aparatos eléctricos (p. ejemplo: en los modelos 10 x 1/1 GN reducción de 18 kW a 9 kW).

Seleccionable con cualquier medio de cocción.



Función E1/2 activada, E/2 encendido de rojo

Observación:

El trabajo con la función media energía prolonga los tiempos de cocción. La cocción más prolongada puede obrar desfavorablemente sobre la calidad de las comidas .

Conexión a equipo de optimización de energía.

(Sólo en aparatos eléctricos)

(Sólo en aparatos eléctricos)

Si la alimentación de corriente viene interrumpida por un equipo de optimización de energía, en el display se visualizará el correspondiente mensaje (solo en el modo “Vaporizador Combinado”).

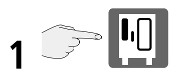




Funciones – Hora de arranque automático

Si la organización de la cocina lo requiere, es posible dejar que el aparato arranque automáticamente.

Introduzca la hora de arranque automático

1 

2 Inicio

17:00

En el display se visualiza automáticamente al hora de arranque visualizada por último.

3 

4 

Seleccione la hora de arranque oportuna con el mando de regulación centralizada y acéptela pulsando de nuevo el mismo mando.

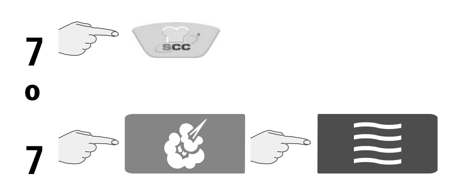
5 

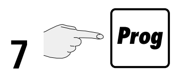
6 

Seleccione la fecha oportuna con el mando de regulación centralizada y acéptela pulsando de nuevo el mismo mando.

7 o

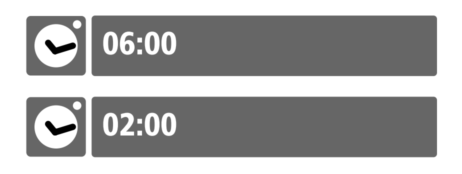
7 o



7 

Seleccione el modo de cocción en el SelfCooking Control®, seleccione el modo de cocción o el programa manualmente y efectúe los ajustes oportunos (duración, temperatura del horno, temperatura del núcleo térmico, etc.).
Con ello, la hora de arranque queda activada.

La hora real y la hora de arranque se visualizan en alternancia.
La iluminación del recinto del horno se apaga.



Desactivación de la hora de arranque





Inicio

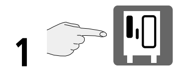
 **Atención**

- **Considramos oportuno advertirle que la conservación prolongada de alimentos en el horno, sin refrigerar y sin calentar, es crítica y absolutamente inadmisible desde un punto de vista de higiene.**

Funciones - Sistema de descalcificación “CDS” - CalcDiagnose System®



El sistema CalcDiagnose System® lava y vacía el generador de vapor cuando se hace necesario. Adicionalmente, CalcDiagnose System® detecta el grado de incrustación calcárea del generador de vapor. El grado de incrustación calcárea del generador de vapor se visualiza mediante una barra roja en el display.





El grado de incrustación calcárea se visualiza:

Observación:

Visualización 8 - barra roja – en el display se visualiza:

CalkCheck

durante 10 segundos.

Por favor, descalcifique el generador de vapor dentro de las próximas 3-4 semanas.

Visualización 9 - barra roja – en el display se visualiza:

CalkCheck

durante 30 segundos.

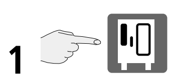
Descalcifique el generador de vapor a más tardar dentro de las próximas 2 semanas.

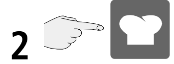


ChefLine®, Importación y exportación de programas

ChefLine®

Si lo desea, puede hacer que el número de teléfono de la ChefLine® se visualice en el display.

1 

2 

3 

En el display se visualiza lo siguiente:



Importación y exportación de programas

Si lo desea, podrá copiar sus programas de cocción a una barra de memoria USB original del fabricante del aparato. Seguidamente, podrá cargarlos a un ordenador o a otro aparato.

Para ello necesita la barra de memoria USB ofrecida por el fabricante del aparato: Artículo n°: 87.00.010

Exportación de programas:

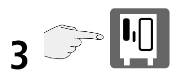
1 0 | I

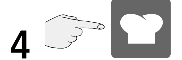
Desconecte el aparato y vuélvalo a conectar.

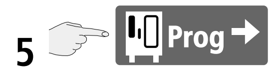
2



Inserte la barra de memoria USB en la interface USB ubicada por debajo del panel de mando.

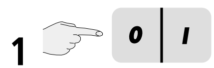
3 

4 

5 

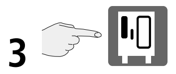
Los programas de cocción se guardan en la barra de memoria USB (el proceso de memorización ha terminado cuando el diodo verde de la barra USB destelle sólo lentamente).

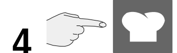
Importación de programas

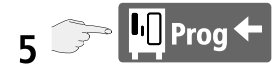
1 

Desconecte el aparato y vuélvalo a conectar.

2 Inserte la barra de memoria USB en la interface USB ubicada por debajo del panel de mando.

3 

4 

5 

Los programas de cocción se guardan en la memoria del programa del aparato (el proceso de memorización ha terminado cuando el diodo verde de la barra USB destelle sólo lentamente).

6 El programa arranca de nuevo automáticamente.

Observación:

Si los nombres de los programas son diferentes, los programas existentes se conservan. Si los nombres son idénticos, el programa existente viene sustituido por el nuevo.

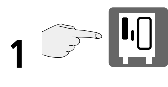
Descalcificación

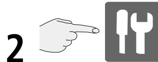


Atención

- **El proceso descrito requiere el empleo de líquidos químicos de acción agresiva. Peligro de abrasión.**
- **Para evitar el riesgo de daños materiales y no perjudicar la salud, utilice imperativamente:
indumentaria de protección
gafas protectoras
guantes (manoplas) de protección
careta protectora
la bomba manual para descalcificador ofrecida por el fabricante del aparato.**
- **Lave bien con agua abundante cualquier derrame de descalcificador. Válgase para ello de la ducha de mano.**
- **Tras la descalcificación, lave concienzudamente y con agua abundante los tubos y la bomba manual de descalcificador.**
- **Utilice exclusivamente el descalcificador ofrecido por el fabricante del aparato.**

Necesita lo siguiente:
Bomba descalcificadora eléctrica –
Artículo n°: 60.70.409
Bidón de descalcificador de 10 litros –
Artículo n°: 6006. 0110

1 

2 

3 

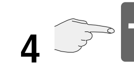
Siga las instrucciones de la guía del usuari

Observación:

Si la temperatura dentro del horno supera los 40 °C, en el display se visualiza el siguiente mensaje:

Horno demasiado caliente

Abrir puerta

4 

Por favor, enfríe el interior del horno con „Cool down". Una vez haya enfriado el aparato podrá recuperar el proceso de descalcificación

Descal.

Cerrar puerta

Esperar - generador vapor enfriando

Espere a que el generador de vapor haya enfriado.



5 Retire el bastidor de enganche izquierdo y la chapa deflectora.



Servicio – Descalcificación del generador de vapor



6 Monte de nuevo el bastidor de enganche izquierdo para sujetar con él el tubo del descalcificador.

7 Atornille el tubo al bidón de líquido descalcificador.



8 Introduzca el bidón en el recinto del horno.



9 Introduzca el tubo en el agujero de entrada de vapor hasta alcanzar la marca señalada en el tubo. Sujete el tubo al bastidor de enganche izquierdo valiéndose para ello de los ganchos de alambre.

Recargar con 5 l de descalcificador

10 Rellene muy lentamente con la cantidad de descalcificador indicada en el display. Utilice la bomba manual del fabricante del aparato.

Atención

- **El líquido descalcificador reacciona al entrar en contacto con la cal y puede provocar una excesiva producción de espuma.**

11  **Recarga terminada?**

Tan pronto haya introducido la cantidad de descalcificador indicada en el display, por favor confirme la entrada.

12 Retire los accesorios de descalcificación del interior del horno (bomba manual y bidón).

13 Lave concienzudamente el recinto del horno y los accesorios de descalcificación valiéndose para ello de la ducha de mano.

14 Introduzca de nuevo correctamente la chapa deflectora y el bastidor de enganche izquierdo en el interior del horno bloqueándolos conforme a las especificaciones.

cerrar puerta

15 Cierre la puerta del horno – El proceso de descalcificación arranca automáticamente.

Horno lavándose

 **1:30**

Los procesos y la duración de la descalcificación se visualizan en el display.

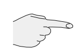
Servicio – Descalcificación del generador de vapor





Una vez concluido el proceso de descalcificación, en el display se visualiza el estado de descalcificación del generador de vapor.

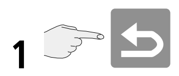
Si tras el proceso de descalcificación se visualizan más de 3 barras podrá repetir el proceso.

 **Repetir descalcificación**

Interrupción del proceso de descalcificación

En caso necesario, podrá interrumpir el proceso de descalcificación.

Si todavía no ha rellenado con descalcificador:

1 

o

Si ya ha rellenado con descalcificador:

1 Conecte y desconecte el aparato.

2 Retire los accesorios de descalcificación del interior del horno.

3 Introduzca de nuevo la chapa deflectora y los bastidores de enganche y bloquéelos conforme a las especificaciones.

4 Lave inmediatamente el interior del horno y los accesorios de descalcificación con agua abundante.

5 Programa de interrupción

1:06

Observación:
El tiempo de ejecución mínimo del programa de interrupción es de 1 hora y 6 minutos.

6 **Descalcificación generador vapor terminada**

El generador de vapor se vacía y se lava automáticamente.

El aparato queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.



Servicio – Descalcificación del inyector de vapor para la función de rociado

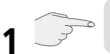
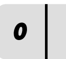
Descalcificación del inyector de vapor para la función de rociado

Por favor, verifique mensualmente si el inyector de vapor para la función de rociado acusa restos de cal.



Atención

- **IEl proceso descrito requiere el empleo de líquidos químicos de acción agresiva. Peligro de abrasión.**
- **Para evitar perjudicar la salud, utilice imperativamente:**
  indumentaria de protección
  gafas protectoras
  guantes (manoplas) de protección
  careta protectora

1  

Desconecte el aparato.



2 Para la descalcificación del inyector de vapor, por favor, retire el bastidor de enganche izquierdo.



3 Abra la chapa deflectora



4 Suelte la tuerca de racor del inyector de vapor (gírela en el sentido opuesto a las agujas del reloj – entrecaras: 18).



5 Introduzca el inyector de rociado en el líquido descalcificador y déjelo actuar toda la noche. Antes de proceder al montaje, atención a que el agujero del inyector esté libre de cal.

6 Para el montaje, invierta el orden descrito anteriormente. Atención a que el inyector quede montado en la posición correcta.

Observación:

Atención a que la chapa deflectora y los bastidores de enganche estén montados correctamente y bloqueados conforme a las especificaciones.

Necesita el descalcificador ofrecido por el fabricante: bidón de 10 litros – Artículo n°: 6006. 0110.

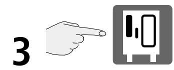
Servicio – Vaciado del generador de vapor

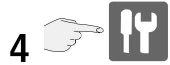


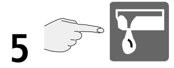
El generador de vapor se puede vaciar sea para el transporte, sea para protegerlo contra heladas.

1 Desactive el proceso de cocción.

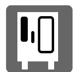
2 Abra la puerta del horno

3 

4 

5 

El generador de vapor se vacía automáticamente.



Servicio – “Modelo” de aparato e identificación del software, Service-Info

“Modelo” de aparato e identificación del software

La función „Modelo“ permite leer la identificación del aparato y la del software.

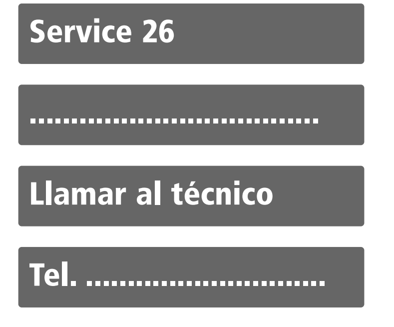
1
2
3 Tipo
4 S/N: ....
SW: ....
Tipo: ....
SPANISH

Service-Info

La sección de Información de Servicio visualiza los mensajes de servicio actuales



En el display se visualiza lo siguiente:
por ejemplo:

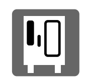


Observación:
Con cada mensaje de servicio se visualiza también el número de teléfono del correspondiente centro de asistencia técnica bajo „Información de Servicio“

Los mensajes de servicio se visualizan automáticamente en intervalos de 10 segundos.

Consultar también el capítulo „Avisos de Anomalía“.

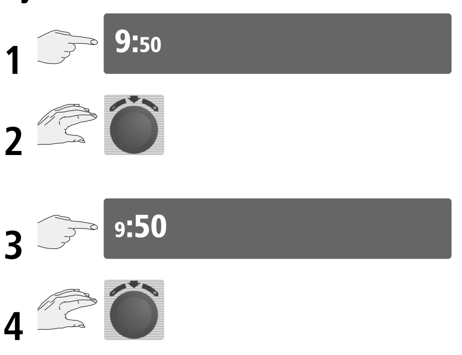
Configuración del aparato – hora real, formato de la hora



Permite la visualización y la modificación de la configuración básica del aparato.



Ajuste de la hora real



Ajuste del formato de la hora



Pulsando el display es posible cambiar la visualización del horario de 24 a 12 horas y viceversa.

El formato de la hora ajustado se enciende de rojo (el formato de la fecha cambia automáticamente).

Ajuste del horario para los procesos de cocción



Pulsando el display es posible alternar entre el ajuste de horario **h:m** y **m:s.**

El formato de la hora ajustado se enciende de rojo.

Opciones disponibles para el ajuste del horario:

h:m ajuste: **horas : minutos**

m:s ajuste: **minutos : segundos**

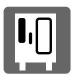
Observación:

Ajuste m:s posible solamente hasta 99 minutos y 59 segundos.

Durante la programación es posible cambiar el formato del horario para cada uno de los diversos pasos del programa.

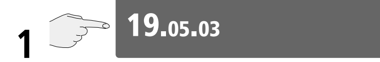
Ejemplo:

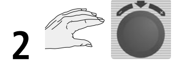
Paso de programa 1 (h:m),
Paso de programa 2 (m:s),
Paso de programa 3 (h:m),



Ajustes de los aparatos - Fecha, unidad de temperatura, idioma

Ajuste de la fecha

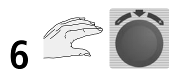
1 

2 

3 

4 

5 

6 

El formato de la fecha se corresponde con el formato del horario.

Opción:
con el formato **24h** se visualiza **19.05.03** (día/mes/año)

con el formato **am/pm** se visualiza **05/19/03** (mes/día/año)

Ajuste de la unidad de temperatura

El aparato le ofrece dos diversas opciones para el ajuste de las unidades de temperatura.

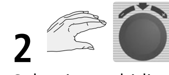
1 

Pulsando sobre el display podrá alternar entre las dos unidades disponibles: grados centígrados **°C** y Fahrenheit **°F**.

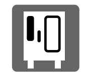
La unidad de temperatura seleccionada se enciende de rojo.

Ajuste del idioma

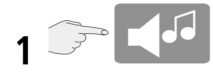
1 

2 

Seleccione el idioma oportuno con el mando de regulación centralizada.



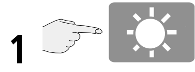
Ajuste del avisador acústico

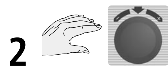
1 

2 

Girando el mando de regulación centralizada se selecciona el sonido conveniente.

Ajuste del contraste del display

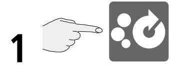
1 

2 

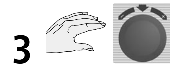
Para modificar el contraste del display girar oportunamente el mando de regulación centralizada. Para avalar una óptima vida útil del display la reinicialización a la configuración de fábrica se ejecuta automáticamente.

Ajuste de la hora de Activación CleanJet

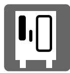
La función Activación CleanJet permite ajustar el número de horas de servicio tras las cuales se ha de activar la limpieza automática.

1 

2 

3 

Descripción: ver capítulo CleanJet.



Limpieza manual

Una alternativa a la limpieza con CleanJet es la limpieza manual del aparato.



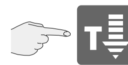
Atención

- **Utilice imperativamente la indumentaria de protección especificada, (guantes, gafas de protección y careta.)**
- **Utilice exclusivamente el detergente original y la pistola spray original del fabricante del aparato.**
- **No deje jamás la pistola spray bajo presión cuando esté fuera de uso.**
- **Observe las instrucciones de seguridad en la botella spray y en el bidón de detergente.**
- **Antes de iniciar el proceso de limpieza, cerciórese de que la chapa deflectora y el bastidor de enganche estén introducidos correctamente y bloqueados conforme a las especificaciones**

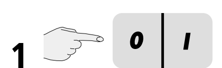
Observación:

Ates de proceder a la limpieza manual cerciórese de que la temperatura dentro del horno sea inferior a 60°C.

Horno demasiado caliente



Dejar enfriar el horno a menos de 60 °C.

1 

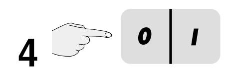
Desconecte el aparato.



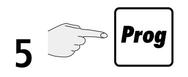
2 Pulverizar todo el recinto del horno, la parte interior de la puerta, la junta de la puerta, el espacio por detrás de la chapa deflectora orientable y la chapa deflectora por ambos lados con el detergente especial de RATIONAL.

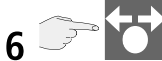


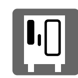
3 Introduzca de nuevo la chapa deflectora y los bastidores de enganche y bloquéelos conforme a las especificaciones.

4 

Conecte el aparato

5 

6 



7 

8  **Clean**

El programa de limpieza arranca.

Siga las instrucciones de la guía por menú del aparato.

0:40

En el display se visualiza la duración del ciclo de limpieza.

lavado

9 Tras la instrucción „Lavado“ lave concienzudamente con la ducha de mano los bastidores de enganche, el bastidor móvil de carga múltiple, el interior del horno y el espacio por detrás de la chapa deflectora.

10 Introduzca de nuevo la chapa deflectora y los bastidores de enganche y bloquéelos conforme a las especificaciones.

11 Limpie la puerta del horno y la junta de la puerta con un paño húmedo.

Observación:

Deje la puerta del aparato ligeramente entreabierta cuando vaya a permanecer fuera de servicio prolongadamente (p. ejemplo, por la noche).

Lo más indicado para la limpieza de la parte exterior del aparato es un paño suave.

Para evitar la corrosión de un material tan valioso como el acero al cromo-níquel, limpie el aparato regularmente aunque trabaje exclusivamente con el modo de cocción “calor húmedo”.

En caso de grandes acumulaciones de suciedad, antes de proceder a la limpieza conecte el modo de cocción “calor húmedo” y déjelo funcionar unos 10 minutos para que la suciedad ablande y sea más fácil de eliminar.

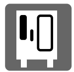
No trate el aparato con productos ácidos ni lo exponga a los efectos de vapores ácidos, de lo contrario la capa pasiva del acero al cromo-níquel podría dañarse provocando una posible decoloración de la superficie.

No utilice limpiadores a alta presión.

Lave el inyector y la extensión del inyector de la pistola spray manual con agua clara tras cada aplicación.

Lave la botella de limpieza con agua templada tras el uso.

Si constata que el pistón de la bomba funciona con dificultad, aplíquele unas gotitas de aceite alimentario.



Trabajos de inspección que pueden ser confiados a empleados con conocimientos técnicos adecuados.



Atención

- **Antes de abrir la puerta de revisión y ejecutar trabajos en los componentes vivos, seccionar el aparato de la alimentación central de tensión.**
- **Utilice exclusivamente piezas de recambio originales del fabricante.**

Limpieza del filtro de aire por debajo del recinto de instalación



- Empuje el cartucho del filtro hacia la izquierda y tire de él hacia abajo para sacarlo .
- Lave el filtro de aire como mínimo mensualmente en el lavavajillas e introdúzcalo de nuevo una vez haya vuelto a secar completamente.
- Cambie el filtro de aire como mínimo dos veces al año.

Cambio de la bombilla del recinto del horno

Si la iluminación del recinto del horno falla, cambie la bombilla halógena.

Desconecte primeramente el aparato de la alimentación de tensión central.

Cubra con un paño el desagüe del recinto del horno y retire los cuatro tornillos del marco de la pantalla de cristal.

Retire el marco, el cristal y las juntas.

Sustituya la bombilla halógena exclusivamente por un recambio original (ET n° 3024.0201).



Cambie también ambas juntas.

Marco junta exterior: ET n° 40.00.093
Marco junta interior: ET n° 40.00.094

Atención a no tocar la bombilla con los dedos.

Atornille de nuevo firmemente los marcos con las respectivas juntas y conecte el aparato.



Cambio de la junta de la puerta

La junta de la puerta consiste de un marco de goma vulcanizada insertado en una guía en el recinto del horno.

Cuando sea necesario cambiar una junta, retire primeramente la junta usada de la guía.

Limpie la guía eliminando bien toda suciedad.

Cuando restituya la junta a su lugar, atención a que la sección cuadrada de la junta quede introducida por completo en el marco de alojamiento.

Rara el montaje resulta práctico mojar previamente los labios de retención con agua enjabonada.



Juntas para el recinto del horno

Modelo 6 x 1/1 GN ET n° 20.00.394
Modelo 6 x 2/1 GN ET n° 20.00.395

Modelo 10 x 1/1 GN ET n° 20.00.396

Modelo 10 x 2/1 GN ET n° 20.00.397

Modelo 20 x 1/1 GN ET n° 20.00.398

Modelo 20 x 2/1 GN ET n° 20.00.399

Observación:

Cuando proceda a la eliminación de la placa de circuitos impresos del aparato no olvide retirar previamente la pila y eliminar ésta por separado de manera no contaminante.



Opciones del aparato

Seguro de flujo (sólo para aparatos de gas)



Diámetro del tubo de gases de escape: 180 mm

Modelo 6 x 1/1 GN Art. n° 70.00.356
Modelo 6 x 2/1 GN Art. n° 70.00.359

Modelo 10 x 1/1 GN Art. n° 70.00.348

Modelo 10 x 2/1 GN Art. n° 70.00.349

Modelo 20 x 1/1 GN Art. n° 70.00.352

Modelo 20 x 2/1 GN Art. n° 70.00.343

Campana de condensación Ultravent®



La tecnología patentada incorporada en la campana de condensación Ultravent® liga completamente los vahos en locales cerrados y los hace evacuar a través del sistema de escape integrado en la campana. El ventilador incorporado en la campana se encarga también de aspirar automáticamente los vahos que escapan del interior del horno cuando se abre la puerta, reduciendo así sensiblemente los molestos olores de cocción. Ultravent® permite prescindir de instalaciones de ventilación. Fácil montaje – también posteriormente.

Modelo 6 x 1/1; 10 x 1/1 GN E Art. n°60.70.366

Modelo 6 x 1/1; 10 x 1/1 GN G Art. n°60.70.370

Modelo 6 x 2/1; 10 x 2/1 GN E Art. n°60.70.366

Modelo 20 x 1/1 GN E Art. n° 60.70.374

Campana extractora para modelos de sobremesa

El ventilador incorporado en la campana se encarga de aspirar automáticamente los vahos que escapan del interior del horno cuando se abre la puerta (sin tecnología de condensación). Fácil montaje – también posteriormente.

Modelo 6 x 1/1; 10 x 1/1 GN E

Art. n° 60.70.366

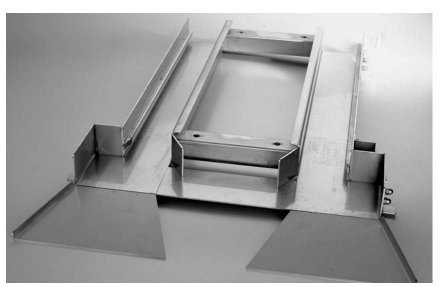
Modelo 6 x 1/1; 10 x 1/1 GN G

Art. n° 60.70.364

Modelo 6 x 2/1; 10 x 2/1 GN E

Art. n°60.70.408

Rampa de entrada para 20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN



Permite compensar inclinaciones de hasta máx. 20 mm en el suelo de la cocina en el sentido de inserción. Permite compensar inclinaciones de hasta máx 12 mm en el suelo de la cocina en dirección transversal al sentido de inserción.

Modelo 20 x 1/1 GN Art. n° 60.21.164

Modelo 20 x 2/1 GN Art. n° 60.22.086

Opciones del aparato

Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo



La instalación posterior del blindaje térmico le permite colocar focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.

Modelo 6 x 1/1 GN Art. n° 60.70.390
Modelo 6 x 2/1 GN Art. n° 60.70.392

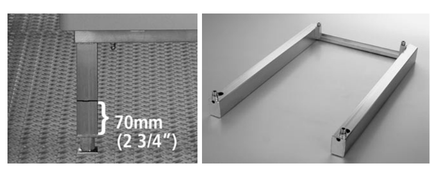
Modelo 10 x 1/1 GN Art. n° 60.70.391

Modelo 10 x 2/1 GN Art. n° 60.70.393

Modelo 20 x 1/1 GN Art. n° 60.70.394

Modelo 20 x 2/1 GN Art. n° 60.70.395

Aumento de la altura del aparato y del bastidor móvil de carga múltiple (sólo para aparatos de libre colocación)



Aumento en 70 mm del espacio entre el suelo y los aparatos de libre colocación.

Aumento de la altura del aparato

Modelo 20 x 1/1 GN Art. n° 60.70.407

Modelo 20 x 2/1 GN Art. n° 60.70.407

Aumento de la altura del bastidor móvil de carga múltiple

Modelo 20 x 1/1 GN Art. n° 60.21.184

Modelo 20 x 2/1 GN Art. n° 60.22.184

Combi-Duo



Modelo 6 x 1/1 GN y 6 x 1/1 GN
altern.10 x 1/1 GN (versión eléctrica)
Modelo 6 x 2/1 GN y 6 x 2/1 GN
altern.10 x 2/1 GN (versión eléctrica)

Modelo 6 x 1/1 GN sobre 6 x 1/1 (versión gas)
Modelo 6 x 2/1 GN sobre 6 x 2/1 (versión gas)

Estándar
Rack superior 1,60 m

Móvil
Rack superior 1,65 m

Con patas de 150 mm regulables en altura
Rack superior 1,77 m

Número de artículo bajo demanda.



Mensajes de anomalía

El display del aparato avisa al usuario en caso de funcionamiento anómalo visualizando el mensaje correspondiente.

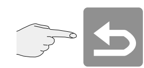
Service 26

Keine Funktion

Service rufen

Tel. ....

Las anomalías que permiten continuar utilizando el aparato para la cocción se suprimen pulsando la tecla con la flecha.



Anomalía	Cuándo y cómo	Cómo rectificar
Service 10	Tras la conexión del aparato, durante 2 minutos	Se suprime activando la "tecla con la flecha". No impide utilizar el aparato para la cocción. Solicitar la intervención de servicio.
Service 11	Tras la conexión del aparato, durante 2 minutos	Se suprime activando la "tecla con la flecha". No impide utilizar el aparato para la cocción. Solicitar la intervención de servicio.
Service 12	Tras la conexión del aparato, durante 2 minutos	Se suprime activando la "tecla con la flecha". No impide utilizar el aparato para la cocción. Solicitar la intervención de servicio.
Service 14	Al conectar el aparato, durante 2 minutos	Se suprime activando la "tecla con la flecha". Permite seguir utilizando el aparato pero sólo en el modo "calor seco". Solicitar la intervención de servicio.
Service 20	Se visualiza durante 2 minutos cuando se cambia de modo de cocción, al conectar el aparato y cuando se selecciona un modo de cocción SCC	No permite trabajar con los programas y los modos de cocción SCC. Permite trabajar en el modo "vaporizador combinado" pero sólo de manera limitada. Solicitar la intervención de servicio.
Service 21	Al conectar el aparato, durante 2 minutos	No permite trabajar con los programas y los modos de cocción SCC. Permite trabajar en el modo "vaporizador combinado" pero sólo de manera limitada. Solicitar la intervención de servicio.
Service 23	Se visualiza constantemente:	Solicitar la intervención de servicio.
Service 24	Se visualiza constantemente:	Solicitar la intervención de servicio.

Mensajes de anomalía

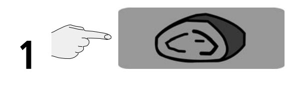


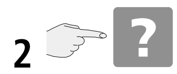
Service 25	Se visualiza por 2 minutos durante la limpieza CleanJet	CleanJet no funciona! • Abrir el grifo a tope • Controlar el filtro de entrada • Retirar los contenedores del horno • Si no detecta ningún defecto, solicite la intervención de servicio. • Si el mensaje Service 25 se visualiza durante la ejecución de la limpieza CleanJet, por favor, retire las tabletas de detergente y abrillantador del interior del horno y enjuague concienzudamente el interior con la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora). • El aparato se puede utilizar para al cocción pero sólo brevemente. Solicitar la intervención de servicio.
Service 26	Se visualiza constantemente:	Si el mensaje se visualiza durante la ejecución de la limpieza CleanJet, activar la interrupción del programa "CleanJet". Si el mensaje de anomalía no se cancela al concluir la interrupción CleanJet, por favor, retire las tabletas de detergente y abrillantador del interior del horno y enjuague concienzudamente el interior con la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora) Solicite la intervención de servicio.
Service 27	Tras la conexión del aparato, durante 2 minutos	Error CleanJet - seccionar el aparato de la alimentación de tensión durante 5 seg. y conectar nuevamente.
Service 28	Tras la conexión del aparato, durante 2 minutos	Solicitar la intervención de servicio.
Service 29	Se visualiza constantemente:	Controle el filtro de aire bajo el cuadro de mandos. En caso necesario limpiarlo o cambiarlo. Verifique si el aparato está expuesto a la influencia de algún foco de calor externo. Si el mensaje de servicio no se cancela, solicite la intervención de servicio
Service 30	Al conectar el aparato, durante 2 minutos	La regulación de humedad no funciona. No impide utilizar el aparato para la cocción pero sólo de manera limitada. Solicitar la intervención de servicio.
Service 31	Tras la conexión del aparato, durante 2 minutos	Sonda térmica defectuosa. No impide utilizar el aparato para la cocción pero sin sonda térmica. Solicitar la intervención de servicio.
Service 32 Sólo aparatos de gas	Se visualiza constantemente:	Cerrar la llave del gas. Solicitar la intervención de servicio.
Service 33 Sólo aparatos de gas	Continua visualizándose incluso tras haber reinicializado 3 veces	Cerrar la llave del gas. Solicitar la intervención de servicio.
Service 34	Se visualiza constantemente:	Cerrar la llave del gas. Solicitar la intervención de servicio.



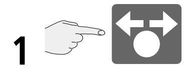
Función de ayuda

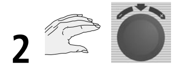
Los textos de ayuda le permitirán beneficiarse al máximo de la serie de posibilidades que le ofrece su aparato y aplicar sus diversas y polifacéticas funciones con toda facilidad. Siempre que en el display se visualice el signo de interrogación „?“ dispondrá de la función de ayuda.





Hojear en la función de ayuda:





Observación:

Desde la función de ayuda se puede llamar directamente el proceso de cocción conveniente.

spanisch

RATIONAL International

EUROPE

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: grosskuechentechnik@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Polska
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

EUROPE

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational.nu
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: cpc@rationalag.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: +44 1582 480388
Fax: +44 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

NORTH AMERICA

RATIONAL Canada Inc.
2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Tel: 877 536 7272
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Tel: (888) 320-7274
Fax: (847) 755-9584
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

ASIA

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館
ウィング
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

RATIONAL Korea
라치오날코리아 (주)
서울 강남구 청담동 53-8 은성빌딩
한국 - Republic of Korea
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场1305室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn



80.01.005 · V-03 · MediaDesign and Services · Ad · 08/04